

## Rezept

# Fetapäckchen mit Gemüse

Ein Rezept von Fetapäckchen mit Gemüse, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Schafskäse (Feta)	<b>je 1</b> rote und gelbe Paprikaschote
<b>1</b> kleiner Zucchini	Salz
<b>1 Prise</b> Cayennepfeffer	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>1/2 Bund</b> glatte Petersilie	<b>1 Stängel</b> Minze
<b>4 EL</b> Olivenöl	Salz
Pergamentpapier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen (außer bei Umluft) auf 200° vorheizen. Für die Päckchen den Schafskäse in große Würfel schneiden. Die Paprikaschoten und den Zucchini waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Zwei große Stücke Pergamentpapier doppelt legen, jeweils die Hälfte von Gemüse und Feta mittig daraufsetzen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Päckchen fest zufalzen, falls nötig mit Küchengarn zubinden und auf ein Backblech setzen. Die ungeschälten Knoblauchzehen dazulegen und alles im heißen Backofen (Mitte; Umluft 180°) ca. 40 Min. backen, bis das Gemüse weich und der Schafskäse an den Rändern leicht gebräunt ist.
3. Kurz vor dem Ende der Backzeit für das Kräuteröl die Petersilie und die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.
4. Die Knoblauchzehen aus dem Backofen nehmen und schälen. Den Knoblauch zusammen mit den Kräutern und dem Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Kräuteröl nach Geschmack mit Salz abschmecken.
5. Zum Servieren die Päckchen öffnen und das Kräuteröl über Gemüse und Feta träufeln. Dazu schmeckt am besten Weißbrot.